



### \*\*\* Menu Spécialité \*\*\*

Élaboré par Kenichiro Sekiya M.O.F.2023  
et l'équipe qui perpétuent le savoir-faire de Joël Robuchon  
関谷健一朗"M.O.F. 2023" フランス国家最優秀職人章が継承する  
ジョエル・ロブションの最高傑作料理の数々

Pour commencer

#### Le Thon

*en tartare au poivron rouge parfumé à la bergamote*  
マグロとパプリカのタルタル ベルガモットオイルの香りで

\*\*\*

#### Le Caviar Impérial

*en fine gelée coraillée servi en surprise*  
キャビア・アンペリアル ロブションスタイル

\*\*\*

#### Les Asperges Vertes

*et primeurs sur une transparence fleurie à l'huile vierge citronnée au curcuma*  
グリーンアスパラガスと春野菜のプリムール  
クリアなトマトのジュレと柑橘のヴィネグレットで

\*\*\*

#### L'Oursin

*zéphyr soyeux et lacté fleuri d'un nuage à la fragrance d'anis*  
ウニの軽やかなムース フヌイユのエキュームと共に

\*\*\*

#### Le Homard Européen

*poêlé servi avec une fricassée de morilles au Château-Chalon*  
オマール海老のポワレ ホワイトアスパラガスとモリーユ茸のエテュヴェを添えて

\*\*\*

#### L'Agneau

*rôti aux herbes en croûte de sel, tourtière de légumes Méditerranéenne*  
フランス産仔羊 香草と共に岩塩包みでしっとりとロースト

\*\*\*

#### La Sphère

*en sucre soufflé, aux fraises "Amaon" et mousse de lait parfumé à la vanille de Tahiti*  
福岡県産あまおうと苺ミルクのエスプーマを春色の飴の中に閉じ込めて

\*\*\*

#### Le Café ou le Thé

*escorté de mignardises*  
カフェとミニシャルディーズ

Joël Robuchon  
restaurant

*Nous remercions notre clientèle pour sa fidélité*  
ご愛顧に感謝を込めて

*Tous nos pains sont faits maison par notre équipe de boulangers*  
お出ししているパンは シャトーレストラン内のベーカリーで特別にお焼きしたものです  
季節や仕入れ状況により掲載メニューは御来店時の内容と異なる場合がございます